

PRESSEINFORMATION

Hausgemacht fürs JA-Wort

Hochzeitsfeier mit nachhaltigem Genuss und Geschichten



Ob im ROTH Feuerwerk in Isenbüttel oder auf der Theaterbühne in der Stadthalle Gifhorn sowie beim Live-Cooking – alles hausgemacht bei ROTH fürs JA-Wort!

Foto-Credits: ROTH Catering & Events – Download über Hyperlink oder hier: <https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=roth>

Isenbüttel, 09. Mai 2019 (primo PR) – Nachhaltigkeit spielt im Catering mittlerweile eine große Rolle. Auch auf Hochzeitsfeiern wird es immer „grüner“ und individueller, beobachtet Christina Roth von ROTH Catering & Events aus dem niedersächsischen Isenbüttel. Im Familienunternehmen ist sie für die Küchenleitung zuständig und hat schon viele von ihr organisierte Hochzeitsfeiern hinter sich. Dabei lieben es Hochzeitspaare gemeinsame Erinnerungen oder das erste Kennenlernen als Geschichte für die Feier zu inszenieren. Zudem wird immer mehr regional, vegetarisch oder vegan gefeiert. Das „Alles aus einer Hand“-Angebot kommt ebenso gut bei den Kunden an, denn so können sie sich ganz auf die Feier und ihre Gäste konzentrieren. Von der Location-Auswahl über die Deko und Floristik bis zu Live-Cooking Aktionen mit hausgemachten Spezialitäten bietet ROTH Catering eine breite Auswahl an nachhaltigen Genussmöglichkeiten für den schönsten Tag des Jahres. Weitere Informationen unter www.roth-catering.de, telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an info@roth-catering.de.

„Gutes Catering geht nur mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten. Im Sinne eines nachhaltigen Arbeitens achten wir darauf, unsere Produkte möglichst direkt aus der Region zu beziehen. Von Produzenten, die wir persönlich und schon seit vielen Jahren kennen. Und das schmecken und schätzen unsere Kunden“, erläutert Christina Roth, die gemeinsam mit ihren Brüdern Tell und Jörg das Erbe ihres Vaters und Schweizer Firmengründers Heinrich Roth erfolgreich weiterführt.

Hausgemacht für die Hochzeitsfeier

Egal ob mit 15 oder 5000 Personen gefeiert wird, für ROTH Catering & Events ist es wichtig, dass alles selbst zubereitet wird. „Unsere hausgemachten frisch hergestellten Speisen ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, das stilvolle Ambiente unserer zahlreichen Locations und der erstklassige Service sind drei wichtige Faktoren für die perfekte Hochzeitsfeier“, so Tell Roth. Neben Fingerfood, kleinen Snacks, Fleisch- und Fischgerichten und vegetarischen sowie veganen Speisen werden Buffetvariationen wie

PRESSEINFORMATION

„Mediterrane Reise“, „Reise durchs Alpenland“ oder „Grüner Genuss“ angeboten und die Entscheidungsfindung für ein abwechslungsreiches Büffet vereinfacht.

Gemeinsame Erinnerungen als Geschichte

Von klein und gemütlich bis groß und spektakulär reicht die Bandbreite der Event-Konzepte für Hochzeiten, die zum Teil in den eigenen sowie Partner-Locations umgesetzt werden. Dabei schreibt das ROTH Full Service Event-Team Individualität groß. „Bei uns gleicht keine Hochzeitsfeier der anderen“, so Christina Roth. „Jeden noch so ungewöhnlichen Wunsch versuchen wir immer umzusetzen.“ Dabei empfehlen die Eventplaner von ROTH gemeinsame Erinnerungen oder das erste Kennenlernen zu inszenieren, um der Feier eine noch persönlichere Note zu verleihen. Ein Thema wie „Weltreise“ kann sowohl von den hauseigenen Floristen als auch von den Köchen umgesetzt werden: Ein Hochzeitsbuffet, das wie ein karibisches Paradies lockt und an die erste Begegnung am Strand erinnert oder ganz pompös mit Opernelementen ausgeschmückt ist, um das gemeinsame Interesse an Mozart, Verdi und Co. zu betonen – gepaart mit frisch gestecktem und farblich abgepasstem Blumenschmuck.

Alles aus einer Hand

Das „Alles aus einer Hand“-Angebot von ROTH macht die Organisation der eigenen Hochzeitsfeier leichter: Ob Mobiliar, Geschirr und Besteck oder Raumgestaltung und Dekoration – alles wird auf die Hochzeitsgeschichte abgestimmt. Auch die Vermittlung von Musik, Entertainment, DJs, Hochzeitsrednern, Fotografie und Fotoboxen sowie die Organisation und technische Durchführung des Unterhaltungsprogramms kann in die Hände des Event-Teams unbesorgt gelegt werden. Teambuilding-Maßnahmen, wie zum Beispiel die beliebten Weber Grillseminare, werden von Hochzeitsgesellschaften ebenso häufiger gebucht und machen die Feier außergewöhnlich.

Zwischen Natur und Theater: Locations mit Herz für Kinder

Das Angebot an eigenen und gepachteten Locations ist ebenso ein großer Vorteil. So können Gäste aus sechs unterschiedlich großen Veranstaltungsorten wählen: Im modernen lichtdurchfluteten Ambiente im ROTH Feierwerk in Isenbüttel oder umgeben von 14 historischen Mühlen im Mühlenmuseum Gifhorn sind auch freie Trauungen im Außenbereich möglich. Feierlaune bis tief in die Nacht inmitten von Stahlbauelementen bietet der trendige Roth Campus in Fallersleben, ganz auf Natur eingestellt ist die denkmalgeschützte Scheune im Alten Gutshaus Bargfeld und auf dem Rittergut Lucklum wird es rustikal. Ungewöhnlich ist die Theaterbühne in der Stadthalle Gifhorn, wo sonst die großen Künstler auftreten und exklusiv gefeiert werden kann. Alle Locations liegen in verkehrsberuhigten Zonen und sind ebenso ideal für Hochzeitsgesellschaften mit Kindern. Für diese stehen eigene Räume und auf Wunsch auch Kinderbüffets, Spielecke und Hüpfburgen zur Verfügung.

Verschiedene Hochzeitspauschalen (ab 49 Euro pro Person) werden ebenso angeboten wie individuelle Serviceleistungen wie Mitternachtssnacks und Empfänge sowie viele weitere Extras.

Weitere Informationen in der Hochzeitsbroschüre und im Catering-Katalog [hier](#).

PRESSEINFORMATION

Von der Metzgerei zum Pionier für Partyservice

Es fängt alles in den 70er Jahren an. Ingeburg, waschechte Niedersäxsin, ist Verkäuferin in einer Metzgerei in der Schweiz und lernt dort Heinrich Roth kennen. Beide verlieben sich und entscheiden sich nordwärts zu ziehen. 1987 eröffnen sie dann ihre gemeinsame Metzgerei ROTH of Switzerland in Wolfsburg, die zunächst als Freibank für Fleisch dient. Schnell verändert Senior Roth aber das klassische Metzgereigeschäft und wird Pionier für Partyservice aus der Metzgerei heraus. Zu Zeiten als noch kaum eine andere Metzgerei Partyservice anbietet, wird bei ROTH bereits hinter den Kulissen gekocht. Das ist der Start für ein zukunftssicheres Unternehmen, denn das klassische Metzgereigeschäft fängt an auszusterben. Zu der Zeit eröffnen nämlich immer mehr Supermärkte Frischetheken und stattdessen ihre Kühlschränke zunehmend mit Fleisch aus.

Die nächste Innovation kommt im Jahr 2001 mit der Pacht des Congressparks Wolfsburg. Heinrich Roth investiert stark in Equipment und kann Events so nicht nur mit Speisen versorgen, sondern auch mit kompletter Ausstattung wie Tische, Stühle, Heizpilze, Grills, mobile Bars, Dekoration und vieles mehr. So entwickelt sich das Cateringgeschäft mit dem Schwerpunkt: Für Events alles aus einer Hand. Eine eigene Floristik sowie weitere Leistungen wie Musik und Fotografen ergänzen das Komplettangebot.

Schweizer Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für hochwertiges kulinarisches Handwerk sowie Zeitgeist ist auch den Kindern Tell, Jörg und Christina eigen, die die zweite Generation im Familienbetrieb bilden – beste Basis für weiteren Erfolg im Unternehmen ROTH.

Weitere Informationen zur Geschichte ROTH sind hier abrufbar: <https://www.roth-catering.de/de/ueber-uns/tradition-historie.php>